

## COLOMBIAN PASSIOCCINO

🕒 5 Min.

👤 Leicht

### MATERIALIEN

Aeroccino  
Cappuccino Tasse  
Dampfdüse der Maschine


### EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



### ZUTATEN

Passionsfrucht-Creme   
1 TL

fettarme Milch   
80 Milliliter

Passionsfrucht   
0.5 Stück

### INSPIRATION



### ZUBEREITUNG

01

Geben Sie einen Teelöffel Passionsfrucht-Creme in Ihr Cappuccino-Glas oder verwenden Sie alternativ Passionsfrucht-Marmelade

02

Gießen Sie den zubereiteten Master Origin Colombia darüber

03

Schäumen Sie die Milch mit Ihrem Milchaufschäumer auf, geben Sie jedoch nur den Schaum auf Ihren Kaffee

04

Geben Sie das Fruchtfleisch einer halben Passionsfrucht auf den Milchschaum